

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CUISINE / SOUS RÉSERVE DE CONVENTIONNEMENT RÉGION

GRETA des Yvelines (78)
Lycée hôtelier de Guyancourt

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP cuisine :

- assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur (sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement)
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise
- contribuer à la satisfaction de la clientèle

CONTENU

Modules professionnels :

- organiser la production de cuisine
- préparer et distribuer la production de cuisine

Modules généraux :

- français
- histoire/géographie/éducation morale et civique
- mathématiques / sciences physiques et chimiques
- anglais

Modules transverses :

- SST (sauveteur secouriste du travail)
- TRE (technique de recherche d'emploi)
- développement durable
- prévention santé environnement
- compétences numériques / Gret@ distance

POURSUITE D'ACTIVITÉS

évolution professionnelle : cuisinier, chef cuisinier / différents types de restaurants : restauration commerciale ou collective

poursuite de parcours de formation : Bac professionnel cuisine

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Individuel
Compte Personnel de Formation
Salarié

DURÉE

De 1050 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 06 septembre 2023

Date de fin : 24 mai 2024

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement
s'exprimer en français
savoir calculer
avoir l'envie d'apprendre
savoir travailler en équipe
bonne condition physique (stations debout prolongées)
s'adapter à l'environnement
savoir gérer son stress
Savoirs être :
rigueur, autonomie, curiosité, sens du service

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de compétences
Diplôme / unité de diplôme
CAP Cuisinier

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

A distance
Formation de groupe
Parcours modulaire de formation

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

plateaux techniques : cuisine d'application
tenues professionnelles

FINANCEMENT

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Isabelle THOMAS Conseillère en Formation Continue

isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO

contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

